

TORTE SALATE

Cheese cake al pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

100 g fette biscottate
80 g burro
450 g ricotta
30 g basilico
20 g pinoli
1 spicchio di aglio
8 g di gelatina in fogli
3 cucchiaini di latte
olio
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Sbriciolare le fette biscottate nel mixer e amalgamarle al burro sciolto.

Versare il composto in una teglia con cerniera rivestita con carta da forno e lasciare in frigorifero.

Nel frattempo preparare il pesto col basilico, pinoli, aglio, olio e una manciata di parmigiano.

Aggiungere la ricotta ed infine la gelatina sciolta in 3 cucchiari di latte.

Versare sulla base, livellare e lasciare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Guarnire con pomodorini.